

# Les petits pains blancs de Josse

Aujourd'hui, je ne fais que le postier... En effet, c'est une recette qu'une amie a réalisée... Recette étrangère qu'elle a traduit tant bien que mal avec son fils mais qui donne un résultat très satisfaisant. Ils sont moelleux et ont une mie très aérée car bien sûr, j'ai eu le privilège de les goûter en lui rendant visite. Josse adore la cuisine, notamment la pâtisserie où elle excelle... d'ailleurs nombreux sont ses amis qui lui demandent de préparer les gâteaux et tartes pour de grandes occasions.



## Ingrédients pour 12 petits pains :

- 330 ml de lait
- 400 g de farine + 100 g
- 1 sachet de levure **Gourmandises Pains**
- 1 œuf XXL (lol)
- 1 cuillère à soupe 1/2 de beurre mou
- 1 cuillère à soupe 1/2 de sucre fin

Dans le bol du robot, fouet pétrin, mélanger les 400 g de farine, la levure et le sucre, ajouter le lait (température ambiante), l'œuf battu et le beurre. Pétrir environ 5 min. Rajouter si besoin les 100 g de farine restant jusqu'à obtention d'une pâte correcte. Josse m'a précisé que sinon elle était trop "liquide". Couvrir le bol avec un film transparent et laisser lever, la pâte doit doubler.



Rabattre la pâte et partager en 12 pâtons. Placer dans les **empreintes rondes tartelettes Silform**. Couvrir avec un torchon et laisser doubler de volume une 2<sup>ème</sup> fois. Préchauffer le four à 210°C soit Th 7. Placer une coupelle d'eau sur la sole du four. Ôter le torchon, vaporiser et fariner les petits pains.

Cuire les petits pains environ 20 à 25 min en baissant le four à 180°C soit Th 6, faire un "coup de buée", mettre un peu d'eau directement sur la sole.

**La conclusion** : des petits pains délicieux pour le déjeuner ou le goûter avec du beurre et de la confiture ou du miel...